



Il Poggiolo Valle Sinteria 

Azienda agrituristica faunistica venatoria

Menù



**Locale ammesso
al circuito
"La via Artusiana 012"**



Il Poggiolo Valle Sinteria 

Azienda agrituristica faunistica venatoria

Coperto € 1.50

Antipasti

Tagliere del Poggiolo (min. 2 persone) € 18.00

*(prosciutto, salame, salsiccia passita, coppa stagionata, pizza
fritta, verdure in agrodolce e formaggio)*

Crostini Misti € 5.00

Affettato Misto Della Casa..... € 6.00

Affettato Misto Della Casa Con Formaggio Nostrano € 7.50

Verdure in Agrodolce di nostra produzione € 4.50

Insalata Tiepida (radicchio, pancetta, aceto balsamico) € 5.00



Il Poggiolo Valle Sinteria

Azienda agrituristica faunistica venatoria

Primi

Cappellacci Di Patate Panna, Speck E Rucola	€ 8.00
Cappelletti Al Ragù Di Carne o in brodo	€ 9.00
Caramelle Agli Asparagi*, Noci, Speck e Panna	€ 8.00
Crespelle ai funghi porcini* (solo su prenotazione)	€ 9.00
Gnocchi Di Patate Gratinati (pomodoro fresco, pancetta, basilico e panna)	€ 8.00
Mezze Lune Di Caprino (burro ed erba cipollina)	€ 9.00
Pappardelle Al Ragù Di Lepre* / Capriolo* / Cinghiale*	€ 8.00
Passatelli Con Pecorino E Noci o in brodo ...	€ 9.00
Tagliatelle Al Ragù	€ 7.50
Tagliatelle ai funghi porcini *	€ 9.00
Tagliolini Misto Funghi Bosco*	€ 8.00
Tagliolini con pomodoro, salsiccia e scalogno	€ 8.00
Tortelli con Ripieno di Ricotta al Ragù	€ 8.00
Tortelli Verdi Al Pomodoro Fresco Ed Erba Cipollina	€ 8.00
Triangoli Della Casa	€ 9.00
Strozzapreti Panna, Radicchio E Speck	€ 7.00
Strichetti Al Pomodoro Fresco E Pecorino Di Grotta	€ 8.00
Pasta e fagioli (Zuppa di Fagioli)	€ 8.00
Zuppa Imperiale	€ 8.00
BIS DI PASTA (minimo due persone)	€ 10.00/persona
TRIS DI PASTA (minimo tre persone)	€ 11.00/persona

Tutte le paste sono fatte in casa.

* Prodotti con cibi freschi o surgelati in base alla disponibilità del mercato e/o aziendale.



Il Poggiolo Valle Sintria

Azienda agrituristica faunistica venatoria

Secondi

<i>Arrosto misto faraona e coniglio (solo su prenotazione)</i>	€ 12.00
<i>Castrato (cosciotto)</i>	€ 13.00
<i>Castrato (bacchetta)</i>	€ 12.00
<i>Cinghiale / Capriolo* In Salmi</i>	€ 15.00
<i>Cinghiale ai ferri* (in stagione di caccia e/o su prenotazione)</i>	€ 15.00
<i>Costola Di Maiale</i>	€ 8.00
<i>Costolette D'agnello Nostrano ai ferri Aromatizzato</i>	€ 14.00
<i>Cosciotto D'agnello Nostrano Alla Griglia</i>	€ 13.00
<i>Cosciotto D'agnello al forno (solo su prenotazione)</i>	€ 15.00
<i>Capretto al forno (solo su prenotazione)</i>	€ 16.00
<i>Costolette di capretto alla griglia (a disponibilità)</i>	€ 15.00
<i>Filetto Di Manzo Ai Funghi Porcini *</i>	€ 17.00
<i>Filetto Di Manzo al Pepe Verde / Griglia</i>	€ 15.00
<i>Fiorentina (solo su prenotazione)</i>	€ 4.50/hg
<i>Misto Carne Ai Ferri</i>	€ 12.00
<i>Nodino Di Vitello alla griglia; ai funghi *</i>	€ 15.00/17.00
<i>Tagliata All'aceto Balsamico</i>	€ 15.00
<i>Tagliata Alla Brace Aromatizzata con Timo e Maggiorana</i> € 15.00	
<i>Tagliata Di Capriolo* (al timo e brandy)</i>	€ 15.00
<i>Salsiccia</i>	€ 7.00



Il Poggiolo Valle Sintria 
Azienda agrituristica faunistica venatoria

Contorni

<i>Insalata Mista</i>	€ 3.00
<i>Fungo Porcino Alla Griglia*</i> (a disponibilità)	€ 6.00
<i>Fungo Porcino Fritto</i>	€ 6.00
<i>Misto Funghi Bosco Fritti*</i>	€ 6.00
<i>Patate Fritte*</i>	€ 3.00
<i>Patate Al Forno</i>	€ 4.00
<i>Verdure Ai Ferri</i>	€ 4.00
<i>Verdure Fritte pastellate *</i>	€ 4.00

Formaggi Nostrani

<i>Caciotta</i>	€ 5.00
<i>Misto Formaggi</i>	€ 6.00
<i>Misto Pecora, Capra e Mucca</i>	€ 6.50
<i>Pecorino Stagionato</i>	€ 7.00

N.B. Con aggiunta di miele + 1.00

Con aggiunta di miele e fichi sciropati e/o marmellata di fichi + 2.50

* Prodotti con cibi freschi o surgelati in base alla disponibilità del mercato e/o aziendale.



Il Poggiolo Valle Sintria



Azienda agrituristica faunistica venatoria

Dolci

<i>Cassata alla Romagnola</i>	€ 4.50
<i>Crostate – Ciambella – Biscotti della casa</i>	€ 3.50
<i>Panna Al Forno</i>	€ 4.50
<i>Tiramisù</i>	€ 4.50
<i>Zuppa Inglese</i>	€ 4.00
<i>Semifreddi</i>	€ 4.00
<i>Sorbetto</i>	€ 3.00

Frutta

<i>Macedonia di frutta fresca</i>	€ 4.00
<i>Frutta fresca</i>	€ 3.00

Bevande

<i>Acqua Naturale e Gasata Lt. 1 - 1/2</i>	€ 2/1.50
<i>Vino caraffa Bianco frizzante e/o Rosso fermo Lt 1 -1/2 -1/4...</i>	€ 6/4/3.00
<i>Coca Cola in Caraffa Lt. 1 - 1/2</i>	€ 5/3.00
<i>Bibite In Lattina (Coca Cola, Fanta, Sprite)</i>	€ 2.50
<i>Birra in Bottiglia 33cl (Moretti - Becks)</i>	€ 2.50/3.00
<i>Birra in Bottiglia 66cl (Moretti)</i>	€ 4.50
<i>Whisky E Cognac</i>	€ 3.50
<i>Grappe E Liquori Della Casa</i>	€ 3.00
<i>Grappe Speciali (Prime Uve, 903, ...)</i>	€ 4.00
<i>Caffè</i>	€ 1.00



Il Poggiolo Valle Sintria 
Azienda agrituristica faunistica venatoria

Vini Bianchi

<i>“Vigna Rio” Tre Monti Romagna DOC - Trebbiano Fermo....</i>	<i>€ 15.00</i>
<i>“San Pascasio” Campo del Sole Pagadebit di Romagna DOC.....</i>	<i>€ 13.00</i>
<i>Pignoletto frizzante - Tarroni.....</i>	<i>€ 10.00</i>
<i>Pignoletto frizzante - Le siepi di San Giovanni</i>	<i>€ 15.00</i>
<i>“Narsete” Trebbiano frizzante - Le siepi di San Giovanni</i>	<i>€ 15.00</i>
<i>“Maletto” Chardonnay - Colli di Imola</i>	<i>€ 16.00</i>
<i>Spumante extra dry da uve “Famoso” - Tenuta Lovatella.....</i>	<i>€ 15.00</i>
<i>Spumante Dolce / Secco</i>	<i>€ 12.00</i>

Vini Bianchi Passiti

<i>“Lume a Marzo” - Tenuta Lovatella.....</i>	<i>€ 22.00</i>
---	----------------



Il Poggiolo Valle Sintria

Azienda agrituristica faunistica venatoria

Vini Rossi

<i>“Auriga” Ferrucci - Sangiovese</i>	<i>€ 10.00</i>
<i>“Centurione” Ferrucci - Sangiovese di Romagna DOC Sup.</i>	<i>€ 14.00</i>
<i>“Prugneto” Podere Nespoli - Sangiovese di Romagna</i>	<i>€ 14.00</i>
<i>“Sauvignon Rosso” - Azienda Ancarani Ravenna IGT Rosso - Centesimino..</i>	<i>€ 17.00</i>
<i>“Renero” - Az. Trerè Colli di Faenza - DOC Sangiovese ..</i>	<i>€ 18.00</i>
<i>“Ceregio” - Fattoria Zerbina</i>	<i>€ 15.00</i>
<i>Cabernet “Le Siepi di San Giovanni”</i>	<i>€ 15.00</i>

Vini Rossi Passiti

<i>“Lovatella Uno” - Tenuta Lovatella</i>	<i>€ 2.00</i>
<i>“E’ Fuler “ Passito di Centesimino - Tenuta Lovatella</i>	<i>€ 22.00</i>



Il Poggiolo Valle Sinteria 
Azienda agrituristica faunistica venatoria

Elenco dei 14 alimenti o dei prodotti che provocano allergie o intolleranze:

- 1) cereali contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati;*
- 2) crostacei e prodotti a base di crostacei;*
- 3) uova e prodotti a base di uova;*
- 4) pesce e prodotti a base di pesce;*
- 5) arachidi e prodotti a base di arachidi;*
- 6) soia e prodotti a base di soia;*
- 7) latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio);*
- 8) frutta a guscio come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti;*
- 9) sedano e prodotti a base di sedano;*
- 10) senape e prodotti a base di senape;*
- 11) semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo;*
- 12) anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale;*
- 13) lupini e prodotti a base di lupini;*
- 14) molluschi e prodotti a base di molluschi*



Il Poggiolo Valle Sinteria 

Azienda agrituristica faunistica venatoria

NOTA PER I SOGGIORNANTI

Il programma del soggiorno contempla una scelta da menù di:

Colazione a buffet

Pranzo e Cena

Un primo – Un secondo con contorno – Dolce – Acqua e Caffè

Vino e Bibite sono da considerarsi come extra

Sono consentite comunque:

Variazione di scelta (es. il primo sostituito con antipasto,)

Aggiunta di ulteriori pietanze (es. antipasto sul menù completo = extra)

Ulteriori note di variazione

La fiorentina viene computata al prezzo di menù con detrazione

di € 10/00

Cucina tipica romagnola

Cucina per celiaci

SU PRENOTAZIONE:

Menù di selvaggina

Menù personalizzati

Menù vegetariani

TARTUFI E FUNGHI IN STAGIONE



Il Poggiolo Valle Sintria 
— — — — —
Azienda agrituristica faunistica venatoria